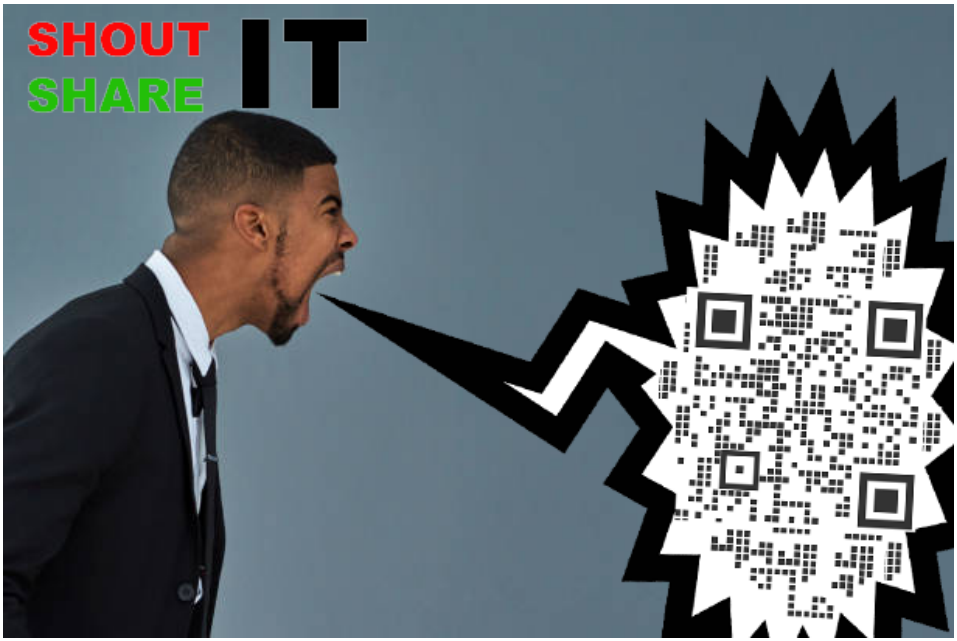
ГОЛИБ САИДОВ
ЮЛИАН СОЛОВЬЕВ

Пицца

ИЗ ЦИКЛА: РЕСТОРАН НА ДОМУ


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга из цикла «Ресторан на дому», ориентирована не только на домашних хозяек, но и посвящена всем тем, кто любит настоящую пиццу, но не имеет возможности, регулярно посещать рестораны и пиццерии.

- Пицца
  -
  - Самое общее
  - Тесто
  - Соус
  - Топпинг
  - Рецепты
    - Маргарита
    - Капрезе
    - Прошутто фунги
    - Кватро формаджи
    - Вегетарианская пицца
    - Кватро стаджони
    - Мясная лавка
    - Гавайская

Пицца
Из цикла: ресторан на дому
Голиб Саидов
Юлиан Соловьев

– Всё, что вы тут наговорили – это наплевать и растереть. А теперь слушай, что я говорить буду

(из к-ф «Чапаев»)

© Голиб Саидов, 2015
© Юлиан Соловьев, 2015
© Голиб Саидов, фотографии, 2015

Благодарности
Юлиан Соловьев

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Самое общее

Пицца. Фото автора

О пицце наговорено и понаписано столько, что наша с Юлианом попытка – рассказать о ней, может, вполне резонно вызвать у читателя снисходительную улыбку. И – всё же…

Тем более, что наша задача, как неоднократно было озвучено ранее, состоит в следующем: мы совершенно ответственно беремся доказать, что любая домашняя хозяйка вполне способна, в домашних условиях, испечь самую настоящую пиццу, которая почти ни в чем не будет уступать той, что подают в различных «пицца-хат» и ресторанах.

Мы не случайно произнесли слово «почти», поскольку, справедливости ради, должны отметить, что разница, все же, есть: «домашняя» пицца несколько суше, что-ли, чем её «тезка» из пиццерии. И в первую очередь, это связано со специальным оборудованием и тем, что домашние духовки не способны нагреваться до таких высоких температур (+500 С), с какими легко справляются профессиональные «помпейские» печи, специально предназначенные для выпекания пиццы. И, тем не менее, мы продолжаем утверждать, что и в домашних условиях можно приготовить превосходную пиццу. А чтобы наше

утверждение не было голословным, мы специально проработали всю технологию вначале, на профессиональном оборудовании, на производстве, а потом – на дому, совсем немного, при этом, изменив некоторые параметры. Что у нас из этого получилось, представляем на ваш суд. Но, сначала, совсем немного истории.

Дабы не плести отсебятину, мы решили довериться в этом вопросе такому источнику, как «Википедия».

> «Пицца (итал. pizza) – национальное блюдо, в виде круглого открытого пирога, покрытого, в классическом варианте, помидорами и расплавленным сыром (как правило, моцарелла). Профессиональное название таких начинок – »«топпинг» (topping).Прототипы пиццы существовали ещё у древних греков и римлян, как подача на стол некоторых кушаний на ломтях хлеба. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе появился прообраз итальянской пиццы. В XVII веке появились специальные люди («pizzaioli», пиццайоло), готовившие пиццу для итальянских крестьян. Первая пиццерия была открыта в Милане в 1437 году 28 марта [источник не указан]. Ежегодно в этот день празднуется день «круглой» пиццы, едят пиццу запивая красным вином. В 1590 году главный пиццеровар королевского дома Карлоса IX, Антонио Пакорелли был причислен католической церковью к лику святых [источник не указан].Пиццы полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария-Каролина Габсбург-Лотарингская (1752—1814), а позже – итальянский король Умберто I и его жена Маргарита Савойская, в честь которой и был назван один из рецептов. В США пицца попала в конце второй половины XIX века и впервые появилась по-видимому в Чикаго. В 1957 году появились пиццы-полуфабрикаты». Источник – Википедия.

Ну, а далее – как удачно выразился вождь мирового пролетариата – «мы пойдём другим путем». Не пренебрегая, естественно, и остальными источниками.

Если обобщить коротко, то пицца держится на следующих «трёх китах»: это – тесто, соус и начинка. С теста, пожалуй, мы и начнем.

Тесто

Приготовление теста для пиццы. Фото автора

– А чего это, тесто? А что оно такое липкое?
А-а, и так сойдёт!

(из м-ф «Вовка в Тридевятом царстве»)

По поводу «правильного теста» для пиццы, сломано уже немало копий: облазив все пространство интернета, нам так и не удалось найти тот вариант теста, который бы смог примирить всех знатоков и ценителей этого блюда. Ну, нет его просто!

Вообще-то, «классика» непременно требует, чтобы при замесе теста, помимо обычной муки высшего сорта, использовалась ещё и так называемая мука «Durum», которая получается из твердых сортов пшеницы. Однако, принимая во внимание тот факт, что наш читательский контингент совсем не привередливый, мы сочли, уподобившись главному герою из мультфильма «Вовка в Тридевятом царстве», что «и так сойдёт!» К слову, не так уж, и легко достать эту самую «дуру», поскольку не во всех регионах России упомянутая выше мука продается.

Предлагаемый вашему вниманию рецепт, возможно, какому-нибудь утонченному эстету от кулинарии покажется далеким от «классического», на что, мы с Юлианом, обратившись к непревзойденному классику отечественной литературы М. Зощенко, дружно ответим: «Не в театре!». Словом, рецепт, как рецепт…

Вода (+30 С) – 700 мл
Оливковое масло – 60 мл
Соль – 15 г
Яйцо (желтки) – 2 шт
Дрожжи – 12 г
Мука в/с – 1200 г
Растительное масло – 10 – 15 мл

Итого: 2000 г

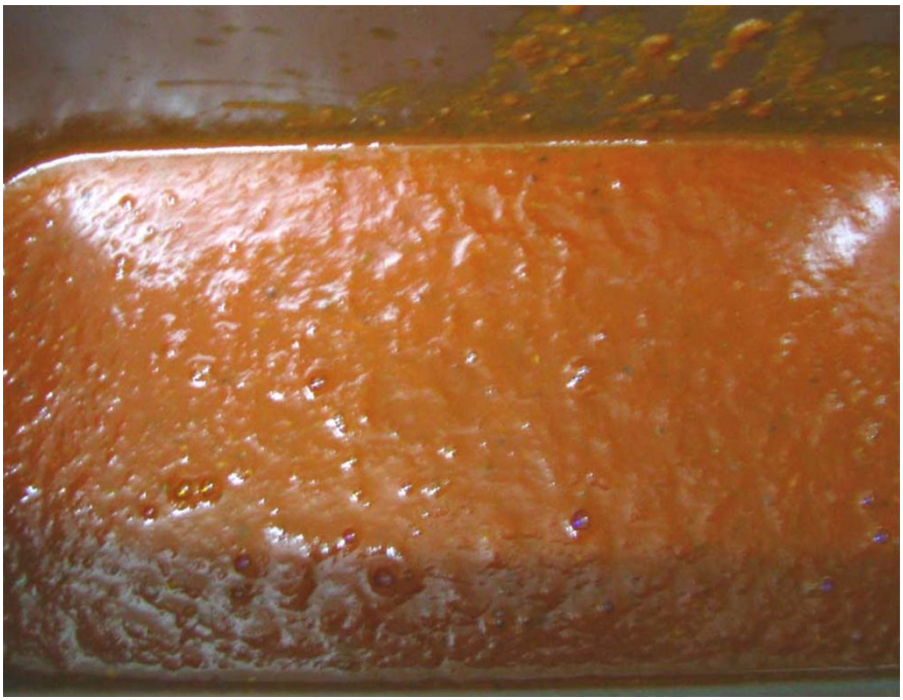
Тесто для пиццы. Фото автора

В обычную кастрюлю вливаем теплую воду (можно охлажденную кипяченную). Следом – оливковое масло, соль, желтки и дрожжи (сухие). Затем, венчиком тщательно размешиваем содержимое кастрюли до однородной массы, после чего засыпаем муку, которую, лучше всего, предварительно просеять. В течение 1 – 2 минут замешиваем тесто. В конце

замеса, можно добавить немного (10 – 15 мл) растительного масла для того, чтобы тесто легко отходило от рук и стенок кастрюли. В нашем случае, масса полученного теста будет соответствовать приблизительно двум килограммам, что вполне достаточно для приготовления восьми домашних пицц. Теперь, делим получившееся тесто на равные по весу восемь частей и скатываем их в «колобки». Укладываем их в широкую прямоугольную латку (или кювету), накрываем плотно, смоченным в воде и хорошо отжатым вафельным полотенцем и отставляем в сторону для того, чтобы через определенное время (минут 20 – 25) вновь обмять «колобки».

Полагаем, нетрудно вычислить, что каждая заготовка будет весить примерно 250 грамм. В дальнейшем, нам останется всего лишь аккуратно раскатать «колобки» в сочень, с приблизительным диаметром 30 – 32 см и толщиной 2 – 3 мм. А пока тесто подходит, у нас достаточно времени, чтобы приготовить соус.

Соус



Соус для пиццы. Фото автора

– Только я умоляю Вас, Вы не ешьте на ночь сырых помидоров, чтобы не причинить вреда желудку.

(Из к-ф «Золотой теленок»)

Казалось бы, в отношении соуса к пицце, нам с Юлианом следует быть особенно осторожными: отдельные ревностные «профи», знаете ли, за это могут (по Бабелю) и морду пообнабить и личико почистить. Однако и тут, жалея наших хозяек, мы решили максимально упростить эту задачу, обратившись к… самым обыкновенным консервированным томатам, которые легко можно приобрести практически в любом продовольственном магазине. Желательно, все же, чтобы они были итальянского производства. Их продают в жестяных банках с невзрачными на вид этикетками, причем, разного объема (от 870 мл до 5 л). Для наших целей, приемлемы небольшие банки, объемом около 1 литра. Если вскрыть консервным ножом такую банку, то нашему взору предстанут небольшие помидорчики, плавающие

в томатном соку. Следует, осторожно вылить содержимое банки в глубокую латку или кастрюлю и с помощью блендера хорошенько измельчить все плоды до получения однородной массы. После чего, остается только влить туда же оливкового масла и добавить специй и рубленого чеснока.

Ниже, мы приводим примерное соотношение ингредиентов для получения 1 л соуса, что вполне достаточно для того, чтобы его хватило на 8 – 10 полноценных пицц.

Томаты консервированные – 870 мл
Масло оливковое – 60 мл
Соль – 8 – 10 г
Сахар-песок – 20 г
Орегано – 2 – 3 г
Чеснок – 15 г

Итого: 1000 л

Затем, латку следует поставить на плиту, довести соус до кипения и кипятить в течение 3 – 5 минут, постоянно помешивая, при этом, деревянной (или обычной столовой) ложкой. В завершение, необходимо снять с огня соус, дать ему остыть, а потом перелить в соответствующую удобную емкость. По своей консистенции, смесь напоминает 10%-ную сметану.

Как видите, всё просто и безо всяких выкрутасов, типа «конкассе» и прочей лажи.

Топпинг

Сыр «Моцарелла» для пиццы. Фото автора

Ну, а теперь, когда у нас с вами готовы тесто и соус, нам остается только выбрать начинку. Тут, естественно, можно было бы вновь, послав всех куда подальше, положиться на собственную фантазию (что мы, собственно, только приветствуем!), однако…

Однако, полагаем, что вам самим будет небезынтересным совершить небольшой экскурс и, заразившись итальянской классикой, приготовить, к примеру, пиццу «Прошуто Фунги» или же «Кватро Формаджи», или… Стоп! Юлиан предлагает идти «от простого к сложному». Так что, последуем его совету.

Но, для начала, следует несколько слов сказать о главном – о самой печи. Классическая итальянская пицца, как правило, готовится в так называемой «помпейской печи», которая предполагает использование дров. Как только дрова прогорят, жар, исходящий от углей, сфокусировавшись от верха печи, концентрируется на поде, создавая очень высокую температуру. Понятное дело, в подавляющем большинстве квартир, установлены обычные домашние духовки, которые нагреваются максимум до + 250 С. Правда, мой товарищ Жора, который

делает евро-ремонт для «жирных» клиентов, сводил меня однажды на «экскурсию» в одну из квартир на Васильевском Острове, где в огромной кухне было такое навороченное оборудование, что всякие «помпейские печи» и прочие «пицца-хаты», можно сказать, даже рядом не валялись. Из чего я вывел заключение, что «жить стало хорошо, жить стало веселее». Однако, вернемся к нашим несчастным «люмпенам» и «пролетариям».

Сопутствующие ингредиенты для пиццы. Фото автора

В обычных домашних условиях, в качестве начинки для пиццы, нам понадобятся следующие продукты: помидоры, ветчина, шампиньоны, несколько видов сыров, консервированные ананасы, перец сладкий, кабачки, маслины, артишоки, бекон, колбаски охотничьи, салями, лук-шалот. Различные их вариации, собственно, и определяют то или иное название пиццы, поскольку, основа, как правило, остается неизменной – это тесто, соус и сыр «Моцарелла». О последнем ингредиенте следует сказать пару слов. «Моцарелла» бывает различной, как по качеству, так и по внешнему виду. И тут, мы тоже остановили свой выбор на относительно недорогом сорте этого сыра, который вполне подойдет для наших целей. Его несложно приобрести

в супермаркетах: чаще всего, его форма напоминает обычный прямоугольный длинный блок, весом до 2,5 – 2,7 килограмм. «Пол– батона» такого сыра нам хватит, чтобы испечь около 8 – 10 пицц. Предварительно, его следует натереть на крупной терке в соответствующую емкость и, накрыв крышкой, поставить в холодильник.

Рецепты

Маргарита

Пицца «Маргарита». Фото автора

Для начала, стоит напомнить, что своим названием эта пицца обязана Маргарите Савойской – супруге итальянского короля Умберто I. Достаточно, в любом поисковике набрать её имя, как она мгновенно предстанет перед вами, в окружении бесчисленных фотографий пицц. Врут, конечно же, собаки: возможно, она и на дух не переносила этого блюда, предпочитая всяких там, лангустов и омаров… И, тем не менее, нам остается только смириться с тем фактом, что имя прекрасной королевы навсегда приклеено к пицце. Впрочем, может, я напрасно принижаю пиццу. Давайте проверим её на вкус?

Итак, какая же начинка потребуется нам для первого рецепта? А – никакой! В этом-то весь и фокус: эта пицца состоит только из теста, соуса и сыра «моцарелла».

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Сыр – 120 г;

Достаем из холодильника один из «колобков» теста, который мы замесили недавно, и, посыпав на стол немного муки (на подпыл), начинаем разминать его руками в «лепешку»,

диаметром около 15 – 17 сантиментов. После чего, достаем абсолютно ровную скалку и продолжаем процесс раскатывания, внимательно следя за тем, чтобы тесто не прилипало к поверхности стола. Однако, и подсыпать чересчур много муки мы не рекомендуем: во всем хороша, как известно, «золотая середина».

Остановиться следует тогда, когда диаметр сочня составит около 30 – 32 сантиметров. Обмазываем соусом равномерно всю поверхность раскатанного теста, не доходя до края совсем чуть-чуть. Толщина же раскатанного теста, как правило, должна составлять не более 2 – 3 миллиметров.

Теперь, аккуратно переносим сочень на противень и начинаем обмазывать его томатным соусом (примерно, около 3 столовые ложки). Обмазываем равномерно всю поверхность, не доходя до края совсем чуть-чуть (2 – 3 мм). Необходимо проследить, чтобы соус не перетёк за «борт».

После чего, переходим к сыру «Моцарелла». Также, равномерно посыпаем этим сыром нашу будущую пиццу (от 100 до 150 г) и… пихаем противень в хорошо разогретую (+230 С) духовку. Время выпекания зависит от многих факторов, однако, в среднем должно варьироваться в пределах 7 – 10 минут. Это несложно установить экспериментальным путем.

По окончании выпекания, нам остается лишь обильно посыпать горячую пиццу орегано, разрезать её на 6 или 8 частей и подать к столу.

Капрезе

Пицца «Капрезе». Фото автора

Если с предыдущей пиццей у вас вышло всё «тип-топ», то этот вариант, у вас вызовет лишь улыбку. И в самом деле: все то же самое, плюс помидоры – вот тебе и вся разница! А понтов то сколько: «Кап-РЕ-е-зе!»

«Подумаешь…» – скажете вы и… будете неправы: потому, что на самом деле, та лёгкая закуска, известная любому итальянцу под этим именем, состоящая из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика, как раз и отражает цвета национального флага Италии. А своё название эта закуска получила от острова Капри, где любил поправлять своё здоровье главный литератор бывшей страны Советов М. Горький. Ну, а у нас – пицца «Caprese».

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;

Сыр – 120 г;
Томаты – 100 г;

Раскатываем сочень, смазываем соусом, посыпаем сыром, а затем произвольно разбрасываем сверху тонкие колечки свежего томата, а попросту – примерно, с полпомидорины. И – в духовку.

Ввиду дополнительной начинки, время запекания может немного увеличиться. И вообще, хочется заранее предупредить: чем больше и многослойнее начинка, тем большее время требуется на её выпекание!

Как проверяется готовность пиццы? Это обязательно следует учесть. Поэтому, может случится так, что низ уже подгорает, в то время, как верх ещё не пропекся должным образом. Что делать? В этом случае, мы советуем подставить под низ ещё один противень с водой. Тогда, низ перестанет гореть, ну а про верх – сами увидите.

Как определить: готова ли пицца или нет?

Без российской смекалки и юмора не обошлось и здесь. Наши ребята проверяют пиццу так: разрезают её на положенные восемь частей, а затем, слегка подогнув за края, приподнимают над столом любой из кусков. Хорошо пропеченная пицца сохраняет горизонтальное положение. У плохо пропеченной пиццы, кончик провисает вниз. А это уже «не есть – хорошо».

– Гляди: стоИт? – волнуется и переживает, российский «пиццайоло», обращаясь к своему собрату по профессии.

– СтоИт! – констатирует товарищ, успокаивая своего коллегу.

Не знаю, какие тесты и методы используют итальянцы, для проверки своей пиццы на готовность, но у нас, в России давно и прочно закрепились вполне отечественные ассоциации: «если стоИт, переживать не надо».

Ну, как тут не вспомнить в этой связи известный фильм «Александр Невский»: «На том стояла и стоять будет земля русская!»

Прошутто фунги

Пицца «Прошутто Фунги». Фото автора

Мы с приятелем убеждены: для того, чтобы заставить человека выучить иностранный язык, достаточно дня два его не кормить. На третий день, он у вас сам заговорит на любом языке. За-по-ё-ёт, будьте уверены.

К примеру, что это за загадочное словосочетание? Ведь, не спроста его так обозвали? Что-то вразумительное и определенное оно должно означать! И в самом деле: раскрыв русско-итальянский разговорник, мы находим, что «Prosciutto» – это всего лишь на всего «ветчина», а латинское «Fungi» – означает «грибы». И нам сразу становится ясно, что наш следующий рецепт можно легко «обозвать» по-русски – «Пицца с ветчиной и грибами». Странный народ, эти итальянцы: так бы сразу и писали! А то – «Prosciutto», понимаешь… етить их за ногу, да гнусавое «Fungi»…

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Сыр – 120 г;
Ветчина – 60 г;
Шампиньоны – 60 г;

Раскатываем очередной «колобок», смазываем соусом, посыпаем сыром, а затем аккуратно, по кругу, раскладываем ветчину (мы нарезали на «прямоугольники»), а промеж ветчины прокладываем тонкие пластины порезанных свежих шампиньонов, которые предварительно следует тщательно промыть под водой и обсушить полотенцем. И… как смачно говаривал профессор Преображенский, «в топку её!» То есть – в печь!

Минут через 7 – 8 готовую пиццу можно вынимать. Не забудьте её сразу же обильно посыпать душистым орегано, который придает пицце неповторимый и специфический вкус.

Для разрезания пиццы существуют специальные ножи, напоминающие своей формой «колесики» с ручкой. Однако, можно вполне обойтись обыкновенным домашним ножом. Правда, последний должен иметь длинное и хорошо отточенное лезвие. А манерные «колёсики» мы оставим для утонченных эстетов и прочей «буржуазии».

Кватро формаджи

Сыры для пиццы «Кватро Формаджи». Фото автора

«Уно, уно, уно, ун моменто…» поется в известном и всеми нами обожаемом мультике. Что, в переводе с итальянского, означает «один момент». Следовательно, «уно» – это «один». «дуе» – «два»… «кватро» – «четыре». Кватро формаджи. Ну, а «формаджи», как легко догадаться любому россиянину, это «сыр». Таким образом, наш очередной рецепт можно обозвать, как «Пицца с четырьмя сырами». А Италия, да будет вам известно, очень славится своими сырами на весь мир.

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Моцарелла – 60 г;
Гауда – 60 г;
Дор-Блю – 30 г;
Пармезан – 20 г;

Раскладываем ингредиенты начинки в той последовательности, в какой они прописаны в рецепте. То есть,

вначале Моцареллу, затем Гауду. Вослед пускаем Дор-Блю, который лучше всего порубить на маленькие кубики. Вместо Дор-Блю вы можете использовать любой другой сорт сыра с плесенью, либо Камамбер. И в заключении, посыпаем тертым Пармезаном.

Здесь, также существует широкое поле деятельности для претворения ваших фантазий в реальность. Всё зависит от вас. Однако, мы хотим всего лишь предупредить чересчур фанатичных любителей сыров: увлекаться разнообразным смешением и особенно их количеством, все же, не следует. Иначе, можно даже испортить вкус пиццы.

Мы думаем, что каждый сумеет найти приемлемый рецепт по своему вкусу. А нам с Юлианом, остается только радоваться вместе с вами.

Вегетарианская пицца

Вегетарианская пицца. Фото автора

Тут уж, полагаем, всё должно быть ясно без слов.

Предлагаемый ниже ассортимент овощей, как вы вероятно уже догадались, вовсе не обязательный: желания тут, могут быть ограничены лишь вашей фантазией.

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Сыр – 120 г;
Перец сладкий – 60 г;
Томаты – 50 г;
Оливки – 10 г;
Шампиньоны – 40 г;

К примеру, вполне уместно вместо томатов и перца использовать кабачки и баклажаны. Правда, последние желательно предварительно слегка обжарить на сковородке, с тем, чтобы потом их довести в жарочном шкафу. Главное пожелание, это не увлекаться чрезмерным количеством и разнообразием овощей. В противном случае, тесто

не пропечется, а овощи могут остаться полусырыми. Думаем, что и здесь совсем не сложно подобрать оптимальный набор продуктов, который не только выглядел бы красиво, но ещё и сочетался между собой по вкусовым качествам.

– Ну, как? – волнуясь, интересуется Юлиан, едва я отправил в рот первый кусок этой восхитительной пиццы. – Чего, по-твоему, не хватает?

– Мяса… – скромно потупив глазки, откровенно признаюсь я своему шефу.

Кватро стаджони

Пицца «Кватро Стаджони». Фото автора

«Четыре сезона» – вот как звучит в переводе с итальянского название этой пиццы. Нетрудно догадаться, что начинкой для неё являются типичные овощи и продукты, представляющие весну, осень и зиму.

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Сыр – 120 г;
Томаты – 30 г;
Перец сладкий – 40 мл;
Кабачки – 40 г;
Шампиньоны – 30 г;
Артишоки – 40 г;
Маслины – 10 г;

Мы допускаем, что не все соотечественники знают, что такое «трюфель». А потому, снисходительно заменили их «родными» шампиньончиками. Кроме того, мы догадываемся, что кое-кто не только слышал, но и видел загадочные «артишоки». Впрочем, в любом супермаркете, несложно приобрести консервированные

артишоки. Правда, уж больно дорогие, зараза! Но зато, «вку-у-ус» – как говаривал известный сатирик А. Райкин – «спцфичский!»

Естественно, мы и тут не смеем ограничивать вас в выборе продуктов. Отлично понимая своих соотечественников, мы только рискнем сделать одно небольшое замечание: ребята, только не увлекайтесь, пожалуйста, мясом, колбасой и ветчиной! Не забывайте: ведь, это «Кватро стаджони», а не «Новый Год». Потерпите, совсем чуть-чуть, до следующего рецепта!

Мясная лавка

Пицца «Мясная лавка». Фото автора

А вот теперь, можно и душу отвести.

Итальянцы, скорее всего, даже не догадываются о существовании подобной пиццы: уж, больно смахивает она на то, что её автором являлся «наш человек». То есть, понимающий хоть что-то в колбасных обрезках.

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Сыр – 120 г;
Ветчина – 50 г;
Лук шалот – 40 г;
Бекон с/к – 50 мл;
Колбаски – 50 г;
Салями – 40 г;

На раскатанный «блин» теста, обмазанный соусом и присыпанный сыром, словно сеятель, рассыпаем веером лук-шалот (можно репчатый лук), выкладываем по кругу ветчину (тонкими пластинами), колбасу салями, затем с художественной небрежностью рассыпаем по всему кругу мелко порубленный

бекон, и в конце, нам остается лишь утыкать наше «полотно» кусочками охотничьих колбасок. Всё – очередной шедевр кулинарного искусства готов! Остается всего лишь закрепить созданную композицию, поместив противень с полуфабрикатом в духовку.

Понятно, что и здесь существует широкое поле для собственных фантазий относительно начинки. Главное – не перезагружать!

Гавайская

Пицца «Гавайская». Фото автора

Несложно догадаться, что далее пошли уже различные варианты, исходящие из собственных фантазий и вызывающие всякого рода ассоциативные ряды и цепочки. Взять к примеру данное название. Кстати, вы не были на Гавайях? Нет? Ну, и слава богу: следовательно, можно плести всё, что угодно. Например, смело говорить о том, что консервированные ананасы и Гавайи это почти что то же самое, как, скажем «Ленин и партия – близнецы братья». Ну, невозможно себе представить Гавайскую пиццу без ананасов. Тем более, без консервированных.

Тесто – 250 г;
Соус – 80 мл;
Сыр – 120 г;
Ветчина – 100 г;
Ананасы – 100 г;

Нет необходимости повторяться по поводу последовательности операций: всё ясно без слов.

В заключение, нам хотелось бы только выразить надежду, что

вы не зря потратили с нами время, и не попортили продуктов впустую. Но, даже если и в самом деле, вы рады, что научились в домашних условиях готовить вполне сносную пиццу, то не это было нашей основной задачей. Теперь, мы можем сознаться. Главное – это чтобы каждый из нас сумел проникнуться интересом к другой культуре, к другим традициям. Поверьте: для нас это важнее всяких вкусностей и рахат-лукумов. И, если нам это хоть в какой-то мере удалось, то большего– поверьте – и не нужно. Будьте здоровы и приятного аппетита!